



# Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck

Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Petersilie, frisch              | 20 g   |
| kleine Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg   |
| Salz                            |        |
| Lorbeerblätter, getrocknet      | 2 St.  |
| Zwiebeln, gelb                  | 1 St.  |
| Speckstreifen                   | 200 g  |
| Gemüsebrühe                     | 150 ml |
| Essig                           | 3 EL   |
| Senf                            | 2 EL   |
| Öl                              | 4 EL   |
| Pfeffer, schwarz                |        |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Petersilie waschen und Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter Petersilie geben und 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Gehackte Petersilie umfüllen.
2. Kartoffeln gründlich waschen und in den tiefen Dampfgaraufsatz geben. In den Mixbehälter 1 l Wasser, 1 TL Salz und Lorbeerblätter geben, tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen, verschließen und 40 Min./Dampfgarstufe garen. Kartoffeln noch warm pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Mixtopf leeren und ausspülen.
3. Inzwischen Zwiebel halbieren und schälen. Im Mixtopf Zwiebel 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Speck und 1 EL Öl zugeben und 5 Min./Anbratstufe braten.
4. Brühe, Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer zugeben und 5 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. Specksauce über die Kartoffelscheiben geben, vorsichtig mischen und herzhaft abschmecken. Salat mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Kartoffelsalat eignet sich gut zum Vorbereiten für Grillabende.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 481 kcal |
| Kohlenhydrate  | 45 g     |
| Eiweiß         | 12 g     |
| Ballaststoffe  | 4 g      |
| Fette          | 28 g     |